

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン 【5 PLATES】 ¥13,000~

2026年3月1日(日)~5月31日(日)

3日前の16時までに要予約

アミューズ Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

冷前菜 Appetizer

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー
ホワイトアスパラガスと燻製クリームのパヴァロワ
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto
White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

魚料理 Fish

“春告魚”メバルのポワレ
桜エビのソースコンポゼとオニオンヌーボーのピューレ
Poached Spring Herald Fish (Rockfish)
With Cherry Shrimp Sauce Composition and New Onion Purée

肉料理 Meat

伊達鶏腿肉のロースト ふきのとう香るシャスールソース
Roasted Date Chicken Thigh
Shasou Sauce with Fragrant Butterbur Shoots

~ドルチェ Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。
The prices include service charge and tax

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン
【5 PLATES】 ¥14,500~

2026年3月1日(日)~5月31日(日)

3日前の16時までに要予約

アミューズ Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

冷前菜 Appetizer

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー
ホワイトアスパラガスと燻製クリームのパヴァロワ
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto
White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

魚料理 Fish

“春告魚”メバルのポワレ
桜エビのソースコンポゼとオニオンヌーボーのピューレ
Poached Spring Herald Fish (Rockfish)
With Cherry Shrimp Sauce Composition and New Onion Purée

肉料理 Meat

牛フィレ肉のステーキ クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え
Beef Tenderloin Steak with Creamy Potato Puree and Vegetables

ドルチェ Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。
The prices include service charge and tax

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン 【5 PLATES】 ¥18,000~

2026年3月1日(日)~5月31日(日)

3日前の16時までに要予約

アミューズ Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

冷前菜 Appetizer

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー
ホワイトアスパラガスと燻製クリームのパヴァロワ
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto
White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

魚料理 Fish

オマール海老のグラタン
Lobster Gratin

肉料理 Meat

伊達鶏腿肉のロースト ふきのとう香るシャスールソース
Roasted Date Chicken Thigh
Shasou Sauce with Fragrant Butterbur Shoots

ドルチェ Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。
The prices include service charge and tax

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン 【5 PLATES】 ¥21,000~

2026年3月1日(日)~5月31日(日)

3日前の16時までに要予約

アミューズ Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

冷前菜 Appetizer

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー
ホワイトアスパラガスと燻製クリームのカヴァロワ
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto
White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

魚料理 Fish

オマール海老のグラタン
Lobster Gratin

肉料理 Meat

黒毛和牛フィレ肉のステーキ
クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え
Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak
Served with Creamy Mashed Potatoes and Colorful Vegetables

ドルチェ Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。
The prices include service charge and tax

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.